



FINE 尚品 FOODS

新聞稿

匠心製作經典月餅滋味 「福臨門尚品」傳統中秋月餅



(香港·2019年8月2日) - 「福臨門」沿用多年來的傳統秘方，以普洱茶加入餅皮中，製作出不油不膩、厚薄適中而且滲透着淡淡茶香的金黃餅皮。無論配上蓮蓉，豆沙或是五仁的餡料，都有著與別不同的經典滋味。而月餅禮盒是由香港著名設計師劉小康以不同「福」字書法再配以蝠鼠扣開關，寓意每位客人收到禮盒也同時打開福氣之門並「月滿百福」。

經典雙黃蓮蓉月餅

雙黃蓮蓉月餅是「福臨門」多年來最受歡迎的味道。餡料的製作一絲不苟，嚴選上等湘潭蓮子製造香滑蓮蓉，加入色澤油潤而且香濃的頂級鹹蛋黃及市面比較少用的矜貴欖仁，令咀嚼時更富口感並帶有堅果香味。

蛋黃陳皮豆沙月餅

蛋黃陳皮豆沙月餅，選取新會遠年陳皮再加上天津出產紅豆製作的香滑豆沙，散發出淡淡陳皮的幽香，甘甜不膩。今年除了以一盒 6 件裝發售外，更推出五仁及蛋黃陳皮豆沙月餅的混合版，一次過滿足不同口味食家的喜愛。



FINE 尚品 FOODS

五仁月餅

寓意圓滿和諧的傳統五仁月餅，去年推出後深受歡迎，今年我們將以一盒 6 件裝發售。五仁包括白瓜子、腰果、白芝麻、杏仁及欖仁。充滿豐富口感的果仁碎再加入糖冬瓜，桔餅及麥芽糖，調配出突出而融和的餡料，再包入以普洱茶製作的招牌餅皮，味道互相輝映。

皇金如意奶黃月餅

我們的皇金如意奶黃月餅選用頂級紐西蘭出品的牛油及忌廉，鹹蛋黃以黃金比例製作，配合精確的烘焙溫度及時間，令月餅皮薄鬆化，餡料軟滑並充滿香濃的奶黃味道。

錦盒及禮讚

中秋是送禮佳節，我們的錦盒及禮讚都是精心組合，讓顧客將雅致的心意帶給摯愛親朋，分享佳節喜悅。當然是送禮的不二之選。

預訂優惠

各款月餅及禮讚由即日起接受訂購，凡於 8 月 16 日前購買即可享有 9 折早鳥優惠。

如欲查詢或訂購，可致電客戶服務熱線 3421 0498，或瀏覽福臨門尚品網頁 www.flmfinefoods.com 訂購。

福臨門 (香港)

地址：香港灣仔莊士敦道 35-45 號

電話：2866 0663

福臨門 (九龍)

地址：九龍尖沙咀金巴利道 53-59 號

電話：2366 0286

國福樓

地址：香港美利酒店 中環紅棉路 22 號平台亭樓

電話：3468 8188

如欲索取高解像度照片，可於以下連結下載：

<https://www.dropbox.com/sh/327fuic521rgqtu/AAAzm9bYF16KaqtVh4Xc2wgra?dl=0>

- 完 -

傳媒如有查詢，請聯絡：

歐小玲

推廣副經理

電話：2528 0086

傳真：2528 3080

電郵：frances@fooklammoon-grp.com



FINE 尚品 FOODS

2019 年福臨門尚品中秋月餅錦盒及禮讚



雙黃攪仁白蓮蓉月餅 (四個) - 港幣 720 元



經典雙黃金蓮蓉月餅及經典雙黃白蓮蓉月餅 (各兩個) - 港幣 720 元



五仁月餅 (六個) - 港幣 720 元



蛋黃陳皮豆沙月餅 (六個) - 港幣 720 元



五仁月餅及蛋黃陳皮豆沙月餅 (各三個) - 港幣 720 元



皇金如意奶黃月餅 (八個) - 港幣 530 元



FINE 尚品 FOODS



大錦盒 (港幣 1,180 元)

- 經典雙黃欖仁白蓮蓉月餅 (乙個)
- 經典雙黃欖仁金蓮蓉月餅 (乙個)
- 五仁月餅 (兩個)
- 蛋黃陳皮豆沙月餅 (兩個)
- 精選茶包(2 盒)
 - 瑰麗堂皇
 - 桂花烏龍



小錦盒 (港幣 580 元)

- 蛋黃陳皮豆沙月餅 (兩個)
- 皇金如意奶皇月餅 (四個)



大禮讚 (港幣 3,988 元)

- 大錦盒乙盒
- 皇金如意奶黃禮盒乙盒
- 福臨門尚品招牌級 XO 醬乙樽
- 福臨門尚品琥珀合桃乙盒
- 福臨門尚品黃金腰果乙盒
- 法國紅酒 Givry 1er, Clos Salamon 2016
- 福茗堂「花蝶」茶葉禮盒



小禮讚 (港幣 1,988 元)

- 經典雙黃欖仁蓮蓉禮盒乙盒
- 皇金如意奶黃禮盒乙盒
- 福臨門尚品琥珀合桃乙盒
- 福臨門尚品黃金腰果乙盒
- 福茗堂「四季」茶葉禮盒



FINE 尚品 FOODS

2019 年福臨門尚品中秋月餅

